



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK SOSLU İRMİK HELVASI

1 ay bardağı irmik
1 ay kaşığı toz tarçın
1 ay kaşığı toz safran
1 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı zeytinyağı
3 orba kaşığı tozşeker
1 orba kaşığı am fıstığı
Yarım ay bardağı su
1 ay bardağı süt
Çilek sos için:
5 adet ilek
2 orba kaşığı tozşeker
Yarım ay bardağı su

Bir tencerede 1 çorba kaşığı zeytinyağı ve tereyağını birlikte eritin. am fıstıkları, 1 çay bardağı irmik, 1 çay kaşığı toz tarçın ve toz safranı ilave edip fıstıklar kızarıncaya kadar ağır ateşte kavurun. Kavurma işlemi bittikten sonra şekeri, kaynar suyu ve kaynar sütü ilave ederek dinlenmeye bırakın. Bu arada ileksos için bütün malzemeleri ağır ateşte 5 dakika kaynatıp blendırdan geçirin ve soğutun. İrmik helvasını ilek sos ile servis yapın.

